



Bortoluz

VINO BIANCO FRIZZANTE a Rifermentazione in Bottiglia

ZONA DI PRODUZIONE

Ripidi vigneti collinari situati a 200 / 300 metri s.l.m. in comune di Valdobbiadene, resa 150 Q.li/HA

DATI ANALITICI

Residuo Zuccherino 0 g/l
Gradazione Alcolica 11% vol.

VITIGNO:

Glera raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

In bianco con pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata

SPUMANTIZZAZIONE

Rifermentazione in bottiglia dai 3 ai 8 mesi senza sboccatura del lievito

COLORE

Giallo paglierino con perlage fine e persistente, con spuma cremosa.

PROFUMO

All'olfatto richiama la frutta matura, fiori di campo, crosta di pane e lievito.

SAPORE

Si presenta secco asciutto di buona sapidità e privo di spigolosità.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto

TEMPERATURA

Servire alla temperatura di 6 - 8° C

CONSERVAZIONE

Conservare le bottiglie in posizione verticale in ambiente fresco e lontano dalla luce